



开篇语:进了腊月就是年。寻找年味儿,是刻在中国人骨子里的仪式感。新春的脚步渐近,津沽大地的乡村升腾起最暖的烟火气。即日起,天津日报联合市农业农村委推出“乡村迎新年”系列报道,带您“沉浸式”赶大集、办年货、赏年俗,看传统年味儿如何在现代乡村焕发新生机。



宁河区芦台大集 村厨摆擂 热气蒸腾

隆冬时节,寒意渐浓,而宁河区的芦台大集却人头攒动,暖意融融。

对于宁河人来说,拥有460余年历史的芦台大集不仅是一个日常采买的集市,更是承载着几代人记忆的生活舞台。每逢农历三、八开集,近千个摊位依次铺开,赶集的人们往来穿梭,吆喝声、议价声交织在一起。

1月16日,农历冬月二十八,正是芦台大集开集的日子。虽未进入腊月,年味儿却已愈发浓厚,其中最引人注目的便是各式以“马”为主题的新春装饰。随着农历马年的临近,寓意吉祥的对联、福字率先上市,烫金等各式工艺一应俱全,红彤彤地挂满摊位,提前勾勒出新春的喜庆氛围。绿植摊位前同样人气爆棚。人们三三两两围在摊位前,精心挑选着长势喜人的花束,和同伴分享挑选心得。“咱这‘如意’耐旱,不要老浇水啊!”摊主老周一边利索地打包,一边细心叮嘱着客人。

去年,芦台大集首次推出“民俗文化节”系列活动,非遗展演、老字号美食体验等内容吸引了数万市民参与,火爆出圈。今年,活动全面升级,亮点纷呈,其中最受关注的便是“芦香海味·村厨争霸大赛”。从腊月初三至二十八,来自15个镇街的选手将同台竞技,烹制地道的宁河菜肴,同时发布“马年宁河年夜饭”特色菜单。

目前,选手们已进入紧张备赛阶段,来自廉庄镇的刘思亮便是其中之一。“我准备做的是宁河传统美食——瓜酱,用胡萝卜、白菜、猪皮和豆干做原料,做法简单但风味十足。”刘思亮告诉记者,他还特意准备了自家种植的宁河大米,届时在现场蒸制,让大家尝尝最地道的本土滋味。比赛将邀请专业评委与大众评委共同品鉴打分,确保评选公平公正。

为提升市民逛集体验,宁河区对芦台大集及周边进行了焕新升级。大集面积较之前增加了4000多平方米。中间休息区新增了绿色环保供暖设备,腊月开集前已全部完工,让市民在冬日逛集时能有温暖的休憩空间。

此外,今年大集继续开通“1元定制公交”,线路覆盖城区主要居民区和交通枢纽。“公交车发时间与大集开放时间同步,高峰时段还会增加班次,确保市民出行顺畅。”工作人员介绍。此外,从腊月初三到二十八,民俗表演、文艺展演、非遗体验等将轮番上演,让市民在采购年货的同时,收获多元文化体验。

从几代人的记忆载体到焕新升级的文旅市集,芦台大集用烟火气串联起传统与现代。这个腊月,不妨走进大集,在人声鼎沸中捕捉年味儿,在特色活动中感受宁河的乡土温情。



蓟州区西路庄大集
山野好物 年礼精选

本版照片由受访单位提供

乡村大集 集满家乡年味儿

——天津市涉农区集市烟火气讲述乡村振兴新故事

■记者 李杨 辛璇 史莺 张立平 徐杨



腊月里的风是冷的,但天津乡村的大集上,热气却足以驱散寒意。从运河畔到山脚下,从古镇老街到广袤田野,乡村大集奏响了新年序曲。油锅里的特色美食香味扑鼻、红彤彤的春联福字挂满摊位、村厨大赛上灶火正旺……构成了冬日里最温暖的风景。吆喝声、议价声、欢笑声此起彼伏,这扑面而来的热乎劲儿和烟火气,正是新年最地道的“开场白”。

宝坻区新开口大集 潮白河畔“乡味”正浓

“距离春节不到一个月,我们的周末之旅选择了一个特别的主题——赶大集!”与许多在北京忙碌打拼的年轻人一样,付欣妍热衷周末约上好友,到京津冀及周边短途自驾游,这一次她们的目的地并非名胜古迹、自然风光,而是直奔我市宝坻区新开口镇的农村大集,感受别样的“乡味”烟火气。

烟火升,“乡味”浓。上午九点半,新开口大集早已是人声鼎沸。琳琅满目的商品、此起彼伏的吆喝、香气四溢的小吃,交织成一幅充满乡土情的冬日画卷,也让付欣妍和朋友们目不暇接。她笑着说:“农村大集现在可是热门打卡地,能吃能玩能逛,性价比也高,特别是摊贩们的吆喝声、买卖双方的讨价还价声,都让人感到亲切,也有浓浓的传统文化气息。来之前我们专门查了赶集攻略,想尝尝香脆可口的宝坻特色小吃‘炸焦’,再买点特产‘六瓣红’大蒜带回家。”

“这大蒜怎么卖?”“有10元一瓣、20元一瓣的,还有25元两瓣的,都是正宗‘六瓣红’紫皮大蒜!”大集上,宝坻“三辣”之一的“六瓣红”大蒜备受青睐,在挤满顾客的蒜摊上,摊主张风海忙得不亦乐乎。种了40多年大蒜的他,如今在宝坻区林亭口镇种植48亩“六瓣红”。“农村大集原本是方便咱周边村民置办各种物品的市场,这几年随着来宝坻区游玩的游客越来越多,大集越来越火,不仅给了我们农户向外地游客展示特色农产品的机会,让大家增收,也能让更多人看看咱天津乡村振兴的升腾‘烟火气’!”

看着来来往往的市民和游客拎着大包小包,脸上洋溢着笑容,新开口镇党委书记孟晓燕说:“我们镇的大集在保留农村大集传统风貌的基础上,这几年逐步完成了大集场地改造、分区布局优化、管理模式升级,摊贩由最初的120户增长到270户,去年春节期间超过320户。每逢农历二、五、八、十开集时,大集日均流量达5000人次,去年春节期间的日流量更是超过一万人次。春夏秋三季更热闹,大集旁的‘百姓大舞台’上,农村文艺爱好者会带来评剧、京东大鼓等节目,我们还通过网络平台开直播,邀请网友‘云赶集’,让淳朴又热乎的‘乡味’吸引更多游客。”付欣妍和朋友们也是满载而归:“下午我们要去潮白河畔玩,再到农家院住一晚,尝尝特色农家饭!”

新年启新程。孟晓燕表示,今年,新开口农村大集将在300多个停车位的基础上,不断完善配套,加强卫生监管等,增强游客体验感。与此同时,立足“潮白河·漫生活小镇”发展定位的新开口镇,也将继续坚持生态优先、绿色发展,依托特色自然资源和淳朴浓郁的乡情底蕴,着力培育特色民宿与乡村业态,营造“慢下来、享生活”的氛围场景,提升区域经济活力与百姓的幸福感。



1月19日,腊月初一。

清晨,虽然寒气逼人,但蓟州区燕山大道旁的西路庄大集早已成为人声与热气交织的热闹“海洋”。

每逢农历一、六开集的传统,让腊月里的首个集日承载了人们辞旧迎新的热切期盼,吸引了众多游客,也“点燃”了乡村腊月里迎接新春的第一缕烟火。

早上八点左右,大集里来来往往的人摩肩接踵,热闹非凡。水泥路两侧,各个摊位密集排列、连绵成片,一边是萝卜、白菜、干果、柿子、花椒、蘑菇、鸡蛋等琳琅满目的农副产品及山货,另一边则是红白分明的鲜牛羊肉、颗粒饱满的杂粮。

摊主们底气十足的吆喝、游客们精打细算的讨价还价、熟人之间喜悦的招呼此起彼伏,汇成一曲粗犷而温暖的乡村年节序曲。

人称“盘山周哥”的摊主周春军和爱人不停地招呼着来挑选鸡蛋的客人。他忙里偷闲介绍说,他家的散养鸡场就在官

武清区河西务大集 古味新潮 年货走俏

进入腊月,位于京津交界、北运河畔的天津市武清区河西务大集便开始热闹起来。从京津冀涌来的人流,驱散了冬日的严寒。当早点摊的油锅升起第一缕热气时,年味儿便在这市井烟火中弥漫开来。

河西务大集历史悠久,明朝时已极为繁盛。如今,传统消费习俗与现代消费需求在此交融,乡土烟火与市场活力在此共振,使其成为展示乡土文化的鲜活平台,也成为观察乡村经济脉动的生动窗口。

集市主街上,上百个摊位铺展开来,宛如一条流动的年货长廊。红彤彤的春联福字、形态各异的灯笼挂饰、琳琅满目的糖果糕点,还有新鲜水灵的本地蔬果、各色农副产品,共同构成了一幅年节消费的生动图景。本地居民拉着小车精心挑选,远道而来的游客则拿着手机边逛边拍,不同口音在此交汇,却都追寻着同样的年味儿记忆。

传统美食区无疑是集市的“流量担当”。67岁的张占茹在“老字号杨记咯吱盒”摊位前忙碌不停,油锅中翻滚的咯吱盒,散发出诱人香气。“进了腊月,我每天凌晨三点就起来准备,三口锅一起炸,一出锅就能卖光。”张占茹熟练地翻动着锅里的美食,“今年生意比往年更好,不少老顾客提前预订,就认这口传统味道。”

张占茹的咯吱盒不仅是味觉的享受,更承载着运河文化的历史。据她介绍,京杭大运河开漕之际,船工们从山东带来酥脆的煎饼,但日久受潮,煎饼变得皮软。有心的人将煎饼卷成卷儿,切成段油炸,就成了咯吱盒。很快成为陪伴船工远航的美食,在北运河码头方圆数十里的京东一带民间流传开,如今已成为武清特色美食的代表。“祖传的手艺能一直传下来,靠的就是这个大集。”她的话语间透露出对大集经济功能的真切体会。

市级非遗美食“立仁斋”炸糕摊前,等候的顾客排成长队。金黄的炸糕外焦里嫩,黏而不腻。“大集让这些老手艺有了生存空间。”摊主一边打包一边说,“现在不只是本地人爱吃,很多游客也会买回去作为特产送人,我们的收入比以前稳定多了。”

在人流中,来自北京的李先生提着大包小包的年货,兴致勃勃地体验着赶大集的乐趣。“来这里不仅能买到地道的年货,还能感受到浓厚的节日氛围。”他手里不仅有咯吱盒、炸糕等传统食品,还有手写春联、手工剪纸等文化产品,“这些都是网上买不到的体验和味道。”

这种“体验式消费”正成为乡村大集的亮点。许多游客不再只是单纯购物,而是将“赶集”视为一种文化体验和休闲方式。如今,集市不再仅仅是商品交易的场所,更成为文化传播的窗口。在这里,武清的美食、习俗、手艺得以传承和展示,构成了一个活态的文化空间。人们通过“赶集”,不仅满足了物质需求,也实现了文化认同和精神满足。

日落时分,集市渐渐安静下来,摊主们开始盘点一天的收获,脸上洋溢着满足的笑容。运河静静流淌,见证着这片土地的变迁。河西务大集以它特有的方式,既守护着传统的年味儿记忆,又为乡村经济注入了新的活力,在传承与创新中,书写着乡村振兴的新篇章。



庄镇,在西路庄大集出摊已经七八年了,好多顾客都是回头客。

刚进腊月,好多人就来跟他订货,他一大早已经卖出了好几单。

这赶集的兴致,在腊月里显得尤为高涨。赵璐夫妇是西路庄大集的“铁杆粉丝”,他们前一天就从市区驱车而来,住进盘山脚下的农家院。

晨光熹微,他们便融入熙攘人流,手上很快拎满了精心选购的货品。像他们一样,许多京津两地的城里人都特意来此寻觅与商场超市不同的“泥土味儿”和热闹劲儿。而十里八乡的本地村民,更是坚信这里才有地道的新鲜与实惠。“进了腊月就可以天天算着过年啦,大集上东西又全又好,带回去心里才踏实!”正仔细挑选山货的杨大爷笑呵呵地说。

舌尖上的年味儿,在大集上得到了最奔放的释放。油锅中,金黄的咯吱盒香气诱人;奶白色羊汤在大锅里不断翻滚,浓香袭人;酸辣开胃的朝鲜冷面、酱香浓郁的麻酱鸡蛋,现场压制的劲道面条……小吃摊上升腾的不只是热气,更是浓浓的年味儿。

静海区独流大集 舌尖非遗 醋香鱼鲜

清晨五点,静海区独流镇的夜色还未消散,通往独流大集的路上已是车灯闪烁,小货车堆满年货,商户们忙着把各色产品摆放整齐。农家暖棚自种的菠菜、新鲜的麦穗鱼、肥瘦相间的猪肉……天光微亮时,长达几公里的大集早已熙熙攘攘,叫卖声、交谈声、欢笑声此起彼伏,散发出乡村特有的烟火气和扑面而来的浓郁年味儿。

“新鲜的大莲藕来喽!”一位卖藕大姐和爱人忙着从车上卸货,脆嫩的莲藕根根饱满匀称。“这藕又脆又甜,炖排骨、凉拌菜、做藕丸子都合适。”大姐一边麻利地过秤、装袋,一边笑着说,“咱家的回头客特别多,这不,年底了,好多顾客早早就过来等我,过年吃藕,寓意着好运连连,节节升高,希望大家的日子都能越过越红火!”

不远处的土特产摊位,从事手工编织30多年的宋大爷坐在小马扎上,青筋凸起的手灵巧地编织着,一根根硬实挺的高粱秆在他手中变得格外“听话”,不一会儿,一把精巧的扫帚就做好了。“这种材料制作的硬苗扫帚,比塑料的耐用,扫房子最有劲儿。”

宋大爷的老伴儿王大娘则举着饺子向顾客展示:“这些都是我们老两口儿一点点用楸木制作的,不粘皮还用好。”她身旁还摆着各式柳编果篮、盖帘儿。“腊月扫房是老祖宗传下的规矩,寓意扫除晦气和霉运,是老百姓对美好生活最真切的向往。现在很难找到这样的老手艺了,一把能用好多年。”从市区专程赶来的赵先生一口气买了三把扫帚,“自家留一把,再送给爸妈和岳父岳母各一把,老人们肯定特别喜欢,咱得把独流大集上寻到的年味儿特色产品都带回家!”

大集周边,老字号店铺同样人声鼎沸。曹三焖鱼店铺里,负责人李铁玮忙得脚不沾地,小小的店面里挤满了慕名前来寻味非遗美食的顾客,她随手掀开一口大锅,热腾腾的气息裹着鱼香扑面而来。

“咱们家的焖鱼骨酥肉烂,小火焖七八个小时,连鱼刺都能吃,透着浓郁的醋香,下饭下酒两相宜。”李铁玮告诉记者,焖鱼是独流镇的特色美食,特别是过年时,家家户户都要备上一些,寓意年年有余。“临近年关,现在每天都要制作八九百斤,就这样也根本不够卖,焖鱼礼盒更是供不应求,还有很多北京市、河北省的客人年年开车来买,说这就是记忆里的年味儿。”李铁玮说。

随着春节临近,大集的年味儿愈发浓郁。独流镇文旅推荐官张洪英穿梭在人群中,如数家珍般介绍着大集的特色:“王庄子村的萝卜甜脆可口,卢记永兴德的绿豆糕入口即化,还有老醋、焖鱼……这些都是独流的金字招牌。”她指着一眼望不到头的摊位说,这个逢农历三、八开市的大集已有数百年历史,逢年过节时,日均赶集人数最高能突破6000人次。

日上三竿,集市愈发热闹。年轻人举着手机直播“扫年货”,外地游客好奇地品尝特色小吃,这延续数百年的乡土集市,在新时代焕发出勃勃生机。它不仅是年货采买的场所,更承载着人们对传统年俗的眷恋,在升腾的烟火气中,诉说着乡村振兴的生动故事。



职业的“追集人”早已将摊位打理得井井有条,自产自销的蓟州板栗、核桃、山蘑菇等特产堆得如同小山。这些易于携带贮藏的好货,成了人们争相购买的地道年货。“看我这柔嫩豆片,片儿薄又细腻,吃进嘴满口豆香,绝对的正宗好口味!”随着摊主崔爱杰的不断吆喝,顾客们驻足购买,崔爱杰虽然手上忙个不停,但脸上已然笑开了花。

喧腾的大集不仅是交易的场所,更成为情感归依与文化传承的乡土课堂,维系着习俗,安顿着乡愁。“一放寒假就盼着回来赶集,进腊月赶这集感觉魂儿才真的归了位,一下子回到小时候盼过年的光景里,这不正要多选点好山货送给家里的长辈们。”在山货摊前精心挑选的大学生王晓薇说。

聚拢来是烟火,摊开来是生活。接近中午,满载而归的人们开始陆续走向停靠在路边的车辆。此时,大集一旁,羊汤、油饼摊位的炊烟仍袅袅升起,热情的吆喝声依旧不绝于耳。

腊月初一的西路庄大集,以这种最鲜活的方式宣告着新春佳节的临近。在喧闹而朴实的交响中,最浓郁的年味儿正在升腾。